



## Bringebærkake med kanel

### Ingredienser

3 egg  
2,5 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
4 dl hvetemel  
100 g smør

### Fyll:

200 g friske, rensede bringebær  
1 ts kanel  
1 ss hvetemel

### Pynt:

rosa melis (se tips)  
litt vann

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland i smeltet smør. Rør deigen jevn. Bland bringebærene med kanel og hvetemel (dette forhindrer at bærene synker til bunns i kaken under steking). Vend bærene forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen en stund før den forsiktig hvelves ut av formen og avkjøles helt.

Pynt den kalde kaken eventuelt med litt rosa melisglasur før servering (se tips).



## Tips

Rosa melisglasur med jordbærsmak fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene. I stedet for å pynte kaken med rosa melisglasur, kan du sikte over vanlig hvit melis. Det blir også pent om du pynter kakefatet med noen ekstra, friske bringebær.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerkake-med-kanel>